

ensalada de bacalao

con aceituna negra
y tomate confitado



ensalada de bacalao con aceituna negra y tomate confitado

ingredientes ~ 6 personas

bacalao marinado

500 grs. de bacalao fresco con piel (preferible un lomo de una pieza)
1/2 Kg. de sal fina
500 gr. de azúcar blanquilla

tomate confitado:

4 tomates
50 gr. de azúcar blanquilla
tomillo
aceite de oliva virgen extra
sal fina

aceitunas maceradas:

1/2 Kg. de aceitunas negras deshuesadas
aceite de oliva virgen
pimentón de La Vera

elaboración ~ fácil ~ 12 horas de reposo

bacalao marinado: limpiar el lomo de bacalao, colocándolo en un recipiente plano y cubrir con la mezcla de sal y azúcar. Una vez cubierto, colocar un peso plano encima y dejar marinar durante al menos 12 horas por cada kilo de bacalao. Una vez marinado, enjuagar el bacalao para eliminar los restos de sal y azúcar y trocear en pequeños dados.

tomate confitado: cortar la piel de los tomates con una cruz en la parte de abajo; escaldar los tomates en agua (meterlos y sacarlos en agua hirviendo), para a continuación pelarlos. Cortarlos en cuartos y quitar las pepitas. Colocarlos boca abajo en una bandeja para horno, sazonándolos por este orden: aceite, sal, el tomillo y el azúcar espolvoreada. Asar en el horno a 120 grados durante 30 minutos. Retirar y dejar enfriar.

macerado de las aceitunas: picar las aceitunas finas y cubrirlas con aceite y con pimentón. Dejar macerar durante al menos 12 horas.

presentación ~ fácil

escurrir los tres elementos y colocar por capas las aceitunas, los tomates y el bacalao en un pequeño molde cilíndrico para ración individual en el fondo del plato. Desmoldar sobre el plato y decorar con un aceite de hierbas.